

Винахід належить до харчової промисловості, продукт може бути використаний для приготування макаронних, хлібобулочних, кондитерських та інших виробів. В способі виробництва борошна з відходів використання молотої кави, який включає сушіння сировини та її змелювання, згідно з винаходом як сировину використовують вологі відходи після використання молотої кави, сушать за температури 40-65 °С до досягнення вологості 1,5-2,0 %, змелюють до отримання продукту з розміром частинок фракцій 40-800 мкм, а потім просіюють з одночасним ультрафіолетовим опроміненням у вертикальному потоці повітря, герметично пакують.